

ユーザー
上田とうふ(株) (京都府京都市)
メーカー
(株)アール (愛媛県)



シリーズ **「瞬間凝固1.2」** 導入メーカーに聞く 第1回

冷豆腐電子凝固↓高温天然にがり寄せに転換 遜色ない滑らかさと大幅な効率アップに納得

揚げを製造し、その多くは関西圏のスーパーで扱われている。

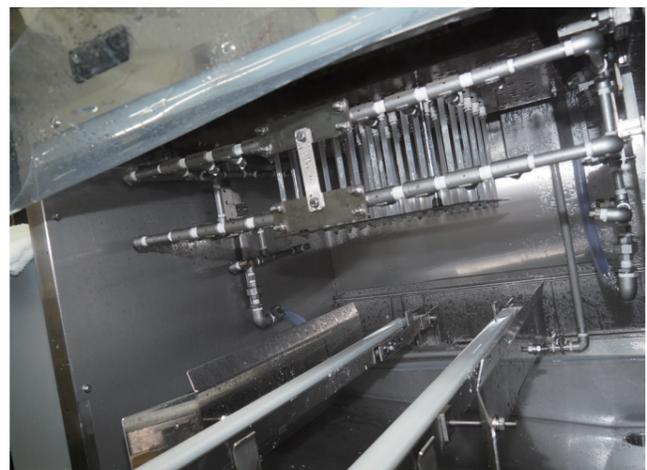
同社の油揚げ用生地はすべて手寄せ。豆腐の凝固に関しては、これまで、プロペラで攪拌する高温凝固機1機と充填ライン、そして、一旦豆乳を冷やしてから電子凝固するという3つの方法を用いていた。

「冷豆腐(電子凝固)は、より滑らかさが求められるアイテムで使っていました。やっぱりきっちり寄りますから。それを高温・天然にがりで行えるかもしれないと聞いたので、

導入を検討しました」
昨年10月頃、デモ機を持ち込んでもらい、自社の豆乳で試作。

「冷豆腐のもの」と遜色なく滑らかで美味しかった。36本のノズルから勢いよく噴射する動画を観て、泡立って「ス」が立つのではと思ったのですが、全然大丈夫でした」

この結果に納得し、同機の導入を決定。今年1月半ばに設置され、冷豆腐(電子凝固)の豆腐は、すべて「瞬間凝固1.2」の高温天然にがり寄せに転換されることになった。



穴抜きされた攪拌板に突き出た36本のノズル。ノズル1本につき7カ所の噴射口がある(36×7=計252カ所)。それが、高温豆乳が入られた型箱に向かって降ろされていく。攪拌板が型箱の底まで降りる間に、36本のノズルから一斉に天然にがり噴射。そして、攪拌板とノズルが上昇し、元の位置に戻ってくる。凝固時間、わずか1.2秒。今まで熟練の豆腐職人でないと難しいとされてきた「高温一発寄せ」を機械で実現させている。

能力：50～70箱/h
電気容量：AC100V 0.5Kw
標準機械寸法：幅1070×奥行1400×高さ2140mm
※型箱400×500mm以上は特注。なお、設置場所によりサイズを小さく製作することは可能です。



上田とうふ(株)
京都市西京区大原野小塩町15
☎075-331-7508



インタビューに答える
上田泰之工場長

にがりの量が減った!

「煮沸した豆乳を完全に冷やしてからもう一度熱を加えることを考えると、煮沸後すぐに凝固できるのは、大幅な効率アップです。それもボタン一つで簡単に。寄せ具合も安定しています」

導入から1カ月ほどが経過し、あらためてその効果を感じているという上田工場長。
「それに、にがりの量が少なくて済むようになりました。それでもム

豆腐製造機械メーカー・(株)アール(愛媛県新居浜市、舛岡正弘社長)が開発した新方式の豆乳凝固機「瞬間凝固1.2」(2015年7月号P24参照)。豆腐メーカーの間でその導入が広まっている。

36本のノズルからにがり噴射させることで、これまで困難とされてきた高温豆乳を天然にがりで凝固する絹ごし豆腐が容易にできるようになり、業界初の「瞬間凝固製法」(製造特許申請中)という凝固法を生み出した同機。その導入には、どんな効果が現場にもたらすのだろうか。

今回から始まるこのコーナーでは、実際に「瞬間凝固1.2」を導入した豆腐メーカーの現場担当者の生の声を聞いていく。

滑らかな寄せ具合に納得

「冷豆腐を電子凝固することに比べたら、時間や労力の効率性は格段に上がる。しかし、品質的にどう変わるのか。導入前はそれが気になりました」

そう話すのは、上田とうふ(株)(京都市西京区、上田秀夫社長)の上田泰之工場長。「手あげ 上田の匠」をはじめ京ブランド認定の豆腐・油

ラ寄りなく、きれいに凝固できるので、品質的に良くなっていると思います。コスト的にも助かります」
乳化ニガリを使えば、高温寄せも難しくはない。以前、同社でも検討してみたこともあったそうだが、大手メーカーの多くが使っている現状などを鑑みて、採用することはなかったという。

「以前は、天然にがりを使った高温寄せの絹ごし豆腐が、こんなに簡単に、安定して寄せられるなんて考えられませんでした」
この「瞬間凝固1.2」の導入により、「瞬間凝固製法」、いわゆる、天然にがり高温一発寄せの機械化が実現した今、大手メーカーの商品との差別化の材料としても活用していきたいという。

<http://www.rrr.co.jp/>

※ネット上で「瞬間凝固1.2」の噴射の瞬間の動画が見れます。

「瞬間凝固1.2」のお問い合わせ

※カタログ、豆腐サンプルの請求、見学、デモ機持ち込み実演については、下記連絡先にお問い合わせ下さい。

(株)アール
愛媛県新居浜市黒島1-3-45
☎0897-45-0076 / FAX 0897-45-1043